

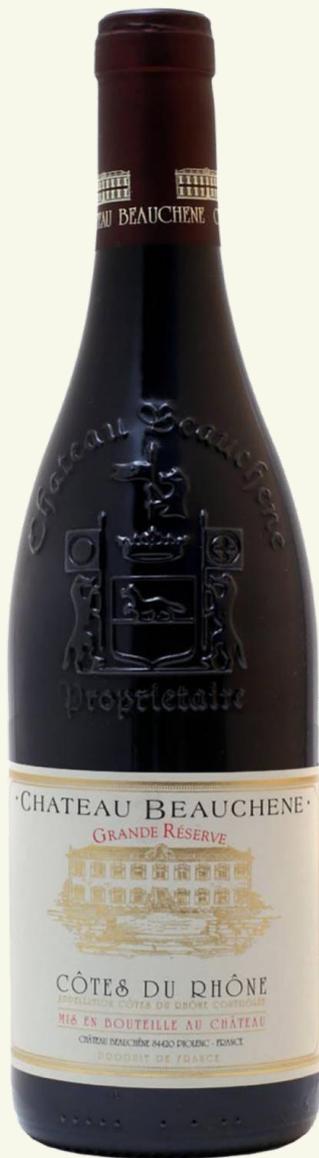


CHÂTEAU BEAUCHÊNE

FAMILLE BERNARD - PROPRIÉTAIRE RECOLANT

## CHÂTEAU BEAUCHÊNE « GRANDE RÉSERVE » AOC CÔTES DU RHÔNE

---



*Cépages :*

30% Grenache, 35% Syrah, 23% Mourvèdre, 8% Marselan, 4% Carignan

*Age des vignes :*

De 5 à 70 ans



*Localisation et types de sols :*

Situées au nord d'Orange, les parcelles sont adossées à une colline de calcaires « coniaciens » datant de l'ère secondaire (65 M d'années)

*Méthodes culturales :*

**Certification Haute valeur environnementale** : respect et préservation de la biodiversité, méthodes s'appuyant sur les principes de l'agroécologie

*Techniques de vinification :*

Eraflage complet des grappes et macération fermentaire pendant 15 jours

*Dégustation :*

Servir entre 16 et 18°C – à déguster dans les 5 ans

Œil : couleur rouge grenat intense

Nez : complexe, ce vin présente des arômes de fruits rouges, notamment de mûre et de cassis, avec également quelques notes de violettes et d'épices

Bouche : rond et bien équilibré, ce vin intense présente des tanins souples et une très bonne persistance aromatique

*Accords mets-vin :*

D'une très grande souplesse, ce vin peut convenir à l'occasion d'un apéritif dinatoire aussi bien qu'avec des plats plus traditionnels tels que carpaccio de bœuf, épaule d'agneau et fromages

---